

Syrah de l'eau 2024

シラー・ド・ロー 2024



品種: シラー

タイプ: 赤

アルコール度数: 12.5%

樹齢: 50年

土壌: 砂と小石

栽培: ビオロジック栽培

収穫: 手摘み

酵母: 自然酵母

SO2: 10mg/L添加

発酵/熟成: 全房のままの葡萄をファイバータンクにて10日間のマセラシオン・カルボニック。発酵後、500Lと228Lのバリックにて熟成。

🍇 ストーリー 🍇

区画ごとのキュヴェで、これはそのまま区画の名前です。「L'eau」は、区画の下を流れる川に由来しています。

🍷 テイastingコメント 🍷

赤いバラの妖艶なアロマに、メントールの様な清涼感。さくらんぼやサンザシなどの赤い果実味に、シナモンなどの緻密なスパイス感。どこか落ち着いた雰囲気があり、シックな印象。酸と苦みのバランスが心地よく、フレッシュな印象の中にも洗練された味わいです。